台中市政府102年市政研究規劃

飢不擇食 無餓不坐

重返「二市」利

修平科技大學　國際企業經營系

BY100020 呂紫嘉
BY100021 郭秀玲
BY100037 黃郁婷
BY100041 黃俞溶

指導老師：林慶弧

中 華 民 國 一 〇 二 年 五 月 三 十 日

目錄

摘要
第一章　緒論
1.1 研究動機與目的
1.2 研究對象與範圍
1.2.1 研究對象
1.2.2 研究範圍
1.3 研究方法及流程
第二章　台中第二市場現況調查分析
2.1 實質環境現況
2.1.1 地理位置
2.1.2 交通系統
2.1.3 歷史建築物
2.1.4 周邊環境
2.1.5 相關計畫
2.2 非實質向度調查
2.2.1 歷史沿革
2.2.2 自治會組織
2.2.3 經營型態
2.3 SWOT 分析圖
第三章　市場特色美食與改造策略
3.1 特色美食大總覽
3.1.1 第二市場整體改造前稿配置圖
3.1.2 六角美食巷介紹
3.2 次要圖例說明問題點及擬定改造策略
3.2.1 第二市場外圍牆面
3.2.2 第二市場雜亂無章鐵皮屋頂
3.2.3 第二市場內部環境
3.2.4 第二市場攤位動線
3.2.5 第二市場管線外露問題
3.2.6 第二市場文藝氣息的提生
第四章 結論與建議
4.1 翻修部分
4.2 交通安排
4.3 營業時間
4.4 強「市」回歸
參考文獻

摘要

台中市公有第二零售市場是台中市歷史悠久的傳統市場，建於 1917 年，位居市中心，是早期相當重要的民生物品集散市集，因此販賣的商品十分多元，規劃時以類別劃分攤販的區位，因而使市場的通道呈現六角形放射形狀，故又名爲「六條通」。

第二市場屬三翼放射狀建築型態，三翼長屋是原本市場最早主體空間，長屋中放射出通道各以 30、60 及 90 度與周邊道路相接，中央以一座六角主樓爲核心，結合交會著三條長屋與六條主要通道接點。長屋內部店面配置於通道之左右兩側，且在三翼放射狀之配置下形成一個內部循環遊逛動線。三條長屋於兩側牆壁處皆開了八扇大窗以利市場內之通風、採光與防潮，乃日治時期公設市場建築共同之特色。

三翼長屋將不同性質商品種類區隔開來，以確保衛生問題與管理。六角型塔樓建築類型類似於西方過去監獄的建築型態，推測有可能爲管理辦公室使用，在六角樓二樓處的窗口可以看到第二市場內部所有運作情形，這種公共建物的建築風格，常見於殖民統治時期的監職與管理目的。興建完工後第二市場以精美的貨品品質、較高的售價服務於當時新富町之日本人，因此第二市場又有「日本人的市場」之稱。

於台灣光復後，第二市場仍於持續發展且擴張中，內部廣場開始填入許多的「九間仔」加入經營販售的行列。頓時，愈發熱絡的市集與商業活動自日治時期的高級市場變成平民所屬之高級商場，販售大量精美水果禮盒、日本食品、委託行、著名食材店及小吃店等。

隨著中區商業的轉移、消費人口與居住人口外移、消費習慣等之轉型、大環境市場的開放等種種因素，第二市場也隨著中區商業的轉型而受影響，過去獨有的機能與服務被分割與取代，不似以往繁榮。但是被時間塵埃所掩埋的歷史空間依然存在，而原先留存於市場中屹立不搖之名店、小吃依然以其特色繼續吸引著人們上門。

本研究目的重返『二市』利，在日治時期第二市場如此的繁榮，是每個家庭主婦每天必去的地方，如今隨著時代的變遷，朝著都市化前進，第二市場也逐漸沒落了，從以前 1 天 4000 多人逛的市場到現在 1 天連 1000 人都到不了，這真得很可惜，保留著傳統古色古香的建築，懷念的老滋味，爲何不能繼續延續下去呢？在第二市場多少的歲月走過，多少的風雨打過，如今卻還保留著，爲何不好好的重新改造，重返『二市』利呢？

第一章　緒論

1.1 研究動機與目的

台灣的傳統零售市場，習慣稱它爲「菜市場」或「市仔」，鄉土味的稱呼顯得親切，透露出人民一直以它爲活動中心，並仰賴它提供民生必需品。市場裡，總是充滿著熱鬧的氣氛、採買的樂趣，除了滿足生活所需用品之外，更是居民閒話家常、生活聚集的場所。市場內人聲鼎沸、充斥著濃濃人情味，不單是一個賣食品貨物的地點，也是一個傳遞訊息的場所，人與人之間緊密結合的情感網絡。

然而，時至今日，隨著都市環境變遷、都市化的生活、商業型態的快速發展以及新式商場的大量興起，改變了民眾的生活習慣和採購習性，購物管道不再侷限於傳統零售市場的供應，多元化的選擇正衝擊著傳統零售市場。除此之外，由於早期設置的傳統市場建築老舊、採光、通風、排水不佳、光線不足，昏暗潮濕與雜亂無章的景象常爲民眾所詬病;停車空間不足以及周邊聚集佔道營業的違規攤販，讓許多民眾望而卻步；加上傳統零售市場的營業時間無法配合消費者的生活習慣，所以在面對商圈內超市、賣場以及黃昏市場的競爭之下，傳統市場難維持以往的營運優勢，其發展已漸趨式微。

政府當初興建公有市場的目的有三：第一要提供市場用地，讓居民有日常採買的場所；第二是社會救助的功能，讓無工作者在公有市場承租攤位進行生意買賣以謀生計；第三是爲了要解決流動攤販過多的問題，將攤販安排至公有市場統一管理。而公有傳統零售市場經過多年的經營之後，產生許多問題，目前的市場狀態正處於轉型期，雖然外在環境有超級市場、便利商店及量販店等新興商場的威脅，但傳統市場仍有無法完全被取代的重要性。

因此，經濟部商業司體認到公有零售市場的存在必要性，便提出「傳統市場更新與改善五年計畫」(1998)，期望能藉此充分發揮市場功能、促進傳統市場邁向現代化之經營、充份提供滿足消費者價格、方便性、多樣化選擇與遊逛動機的購物空間，並預期本計畫能達成一、輔導建立示範性市場，產生示範效果，再由點擴及於面，達成全面性的更新與改善；二、營造公平競爭之商業環境，使傳統市場顯現揉合傳統與現代的市場新風貌，再創傳統市場經營春天；三、配合發展台灣成爲亞太營運中程計畫，改善國民購物環境，提升國民生活品質，促進社會繁榮進步等三大目標。

台中市公有第二零售市場(簡稱台中第二市場或第二市場)隸屬台中市中區，歷經清朝、日據時期到民國，市場的使用者從清朝屯墾者、統治者至一般的大眾百姓，所形成的消費形式與周邊環境的串聯使得第二市場匯集了各種高級南北貨與舶

來品，絡繹不絕的盛況更是許多台中市民的集體記憶與生活體驗。但是在跨越將近一世紀的時間之後，中區舊市區內建物老舊、停車空間不足、缺乏綠意，消費者不再光臨與駐留，第二市場周邊商家相繼歇業，使得第二市場漸趨沒落，曾經輝煌的過往被埋葬在時間裡，使人們逐漸忘記它曾經存在的價值。

傳統零售市場，給人最大的感受是市場的人情味，眾多攤商聚集在一起，親切地招呼語與此起彼落的叫賣聲，老顧客還能給予優惠，殺價再殺價，還能附贈些其他貨品;這種充滿台灣傳統風土與人情味的買賣方式只有在傳統零售市場才會發現。而市場內都有屹立不搖、遠近馳名的老店營業，例如台中第二市場內肉包、滷肉飯與肉圓等小吃即是如此，甚至在市場周圍形成某商品店家集中的現象，例如台中第二市場在早期就有水果街的稱號。傳統零售市場總是展現出強烈生命力的都市生活型態，卻仍敵不過人爲環境因素而產生危機；因此本研究以台中市公有第二零售市場爲例，探討傳統老滋味再發展的新契機。

1.2 研究對象與範圍

1.2.1 研究對象

研究對象主要爲台中市公有第二零市場的老滋味，本文所提及之相關定義如下：

一、市場的定義

(一) 廣義：廣義的市場是指一定場所或一定地理區域，買賣雙方採取各種不同之交易方法，使貨物或勞務發生移轉。交易關係所集中的「區域別」，如：倫敦市場和紐約市場。交易關係所集中的「事務別」，如金融市場和證卷市場。

(二)、狹義：狹義的市場是指貨品聚集便於購買者與出售者進行買賣的場所。而一般交易型態可區分爲：批發市場(生產者與商販)、零售市場(零售商與消費者)二類。以現象而行的買賣，雙方間無需特定資格的市場或特殊設備，如傳統的市集、現代的菜市場，名爲「公開的市場」。有特定的時間和場所，用特定的方法與商品，經過特定人的手，而實行買賣的市場，如交易所得「限制的市場」。

二、零售市場

零售市場管理條例，第三條：「本條例所稱零售市場（以下簡稱市場），指經直轄市或縣（市）主管機關核准，於都市計畫市場用地或非都市土地之甲、乙、丙種建築用地，以零售及劃分攤（鋪）位方式，供蔬、果、魚、肉類及其他民生用品集中零售之營業場所。」

三、傳統市場

經政府核准分類，設置固定攤位及店鋪，或僅設置固定攤，集中銷售日常生活所需物品的零售商集中營業之場所，通常是各攤位獨立經營，消費者直接與攤商選擇商品和議價。

四、公有市場

經政府核准集中零售農產品、雜貨、百貨或飲食等交易場所，並由相關主管單位管理、收取租金或相關規劃，爲政府提供零售商與消費者之間的交易場所，因用地爲公有土地，因此稱爲公有市場，也稱爲傳統市場。

五、自治會：由於傳統市場內由攤商自行籌組而成的管理組織。除了負責賣場清潔管理之外，也負責公共設施管理與維護。

六、攤商：在公有或私有市場內承租攤位的營業者。

七、攤販：在這市場兩百公尺半徑以內的地方，以固定或流動式攤位銷售貨物或提供勞動者。

1.2.2 研究範圍

台中市公有第二零售市場位於中正路、中山路、三民路及興中街交接處，此範圍屬於大墩里。第二市場緊鄰的興中停車場與興中轉運站，與台中火車站、台中公園及台中市政府位據中區各一方。

1.3 研究方法及流程

收集文獻和書面資料政府相關資訊，加以整理、分析歸納，也採取實地觀察、攤商、攤販及消費者的訪談。

一、文獻資料分析

(一)政府對於傳統零售市場發展的政策瞭解。

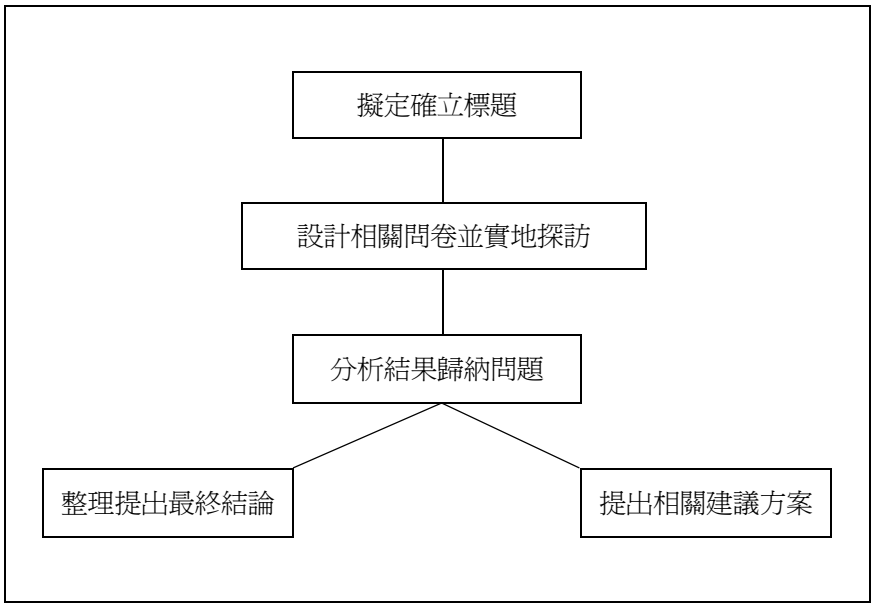
(二)台中市公有市場的形成與歷史資料收集。

二、現況調查

(一)紀錄第二市場營業時間、販賣類型及顯著特徵。

(二)觀查第二市場的環境、經營及鄰近商業空間的使用方式。

(三)調查現況：地理條件、歷史文物、經營現況及周邊環境等。



第二章　台中第二市場現況調查分析

2.1 實質環境現況

2.1.1 地理位置

位於今台中市中正路、三民路、中山路、興中街口的街廓內，中正路、三民路皆屬交通要道，地理位置四通八達，周圍早期也是熱鬧的商業區。（圖二）

（圖二）台中第二市場區域圖

2.1.2 交通系統

(一)大眾運輸資訊

台中客運：於中正路與三民路口可搭乘以下班車

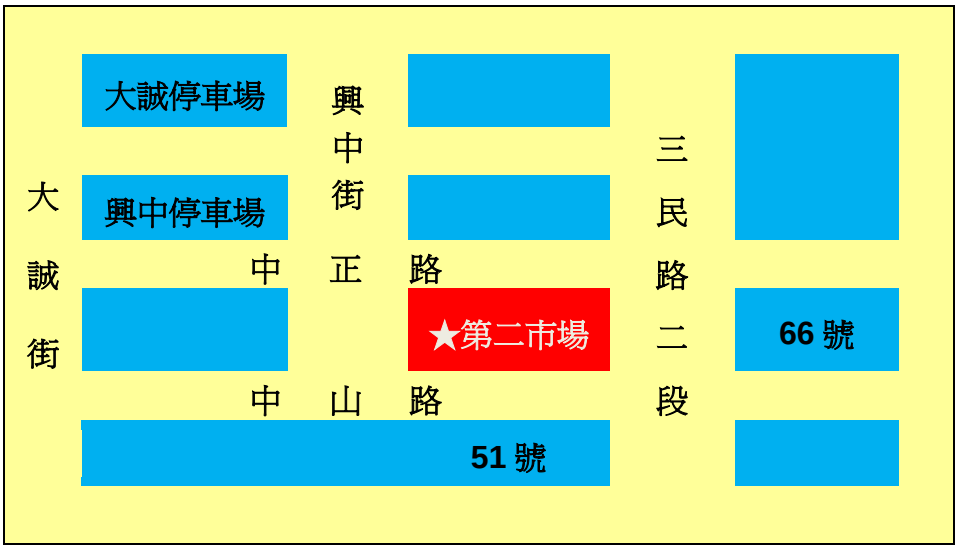
6、8、9、14、15、16、26、41、57、70、82、88、100、101、106、107、115、132、142、146、147、163、6873 號。

仁友客運：30、37、40、45、48 號。

統聯客運：83、86、87。於中正路口與三民路下車即達

(二)停車場資訊

1. 三民路 51 號　　30 元/每小時
2. 三民路二段 66 號　30 元/每小時
3. 興中停車場　　20 元/每小時
4. 大誠立體停車場　　20 元/每小時



（圖三）台中市第二市場鄰近停車位置圖

2.1.3 歷史建築物

第二市場是位於台灣臺中市中區三民路與台灣大道一段路口的傳統市場。佔地 2,388 坪，主體建築佔地 324 坪，屬三翼放射狀建築型態，中央以一座六角主樓爲其核心。

2.1.4 周邊環境

(一)三民路婚紗街

第二市場旁的三民路是台中市著名的婚紗街，經常有許多新人在此選婚紗，第二市場的店家要如何網羅這些新人，讓他們能對第二市場留下好印象，擇日再來消費，這是個拓展客源的好契機。（如圖四）

（圖四）附近許多林林總總的婚紗店

(二) 台灣大道

台灣大道爲台中市的中正路、台中港路原和台中的中棲路三條幹道的合稱，從台中火車站延伸到台中港，總長約 24. 2 公里，而其遊客服務中心即位於第二市場附近、興中停車場旁。2002 年，爲了促進台中以及中台灣的城市發展，部分企業界、學術界人士，首度發起了台灣大道的計劃，根據台中學術界、企業界人士及市府官員的說法，台灣大道它將促進台中觀光業發展、帶來無限商機。但由於規劃不良，未吸引遊客及促進台中觀光發展，台灣大道遊客服務中心簡直是一座「蚊子館」，僅僅一家咖啡廳在此營業，當初第二市場內店家期望的商機也落空了。如果市府能將台灣大道計畫重新檢討、再出發，相信必能帶動第二市場的發展。（如圖五）

（圖五）台灣大道

2.1.5 相關計畫

(一) 結合市區文化遺產與市場特色

中區的歷史悠遠，擁有許多文化遺產，如柳原教會、萬春宮、台中公園等，其內也有許多有特色的建築風格，如中國傳統建築的台中公園內的更樓、東洋風的武德館、巴洛克風格建築的舊台中市政府等，從市政府出發繞行台中特設建築一圈，僅需半天的時間，市府若能規劃市區文化遺產巡禮，將第二市場安排爲中途飲食中心，讓遊客來第二市場逛逛，欣賞六角樓建築是可行的旅遊路線。

(二) 展現市場特色

第二市場有別於一般的傳統市場，其內有許多服飾精品店，其中又以賣舶來品居多，所以經常有許多婆婆媽媽來此買衣服；而第二市場內也有許多聲名遠播的美食，吸引許多好吃的饕客前來品嚐，所以在傳統市場沒落的年代裡，若能整合這些特色，打造成以美食、服飾聞名的市場，這是第二市場永不褪色的潛力。

2.2 非實質向度調查

2.2.1 歷史沿革

台中市的發展較晚，約於 1710 年時方有漢人移墾犁頭店（今南屯），約 20 年後街屋沿今台中公園向南延伸的小丘興築，得「大墩街」之稱，即台中舊稱「大墩」的由來。第二市場所在地清朝時稱爲大墩下街，當時已爲十分熱鬧的露天市場。

1911 年	市區改正計劃開始實施
1917 年	台中州廳政府於新富町（今中區中正路、台灣大道、中山路及興中街所圍成街廓）建立「新富町市場」。以精美的貨品品質、較高的售價服務於當時新富町的日本人，因此又有「日本人的市場」之稱。
1917 年 11 月	日本殖民政府以 39,700 圓的經費，以加強磚造斜頂木屋架、木造樓板的方式興建第二市場（又稱新富町市場），翌年 3 月完工，當時面積約 2,300 多坪，規劃了 53 個賣店。第二市場名稱的由來爲日治時期台中市興建的第二座新型集中市場。
1936 年	市場內過於密集的零售商與交錯複雜的管線線路不甚引發大火，隨後重建。
1946 年	市場內建武德宮，主要是供奉關聖帝君和媽祖，爲第二市場攤販的信仰中心。
2004 年－至今	台中市政府進行全面性整修。

2.2.2 自治會組織

爲建立完整共銷型態，整合、推廣第二市場的風貌而組成的自治會組織。

2.2.3 經營型態

經研究發現市場裡各攤販營業時間不一致，上午時段販賣生鮮蔬果、中午時段爲日常用品百貨、晚上則是琳瑯滿目的小吃遍布四周，從此處去探討如何整合市場整體的活化度。

2.3 SWOT 分析圖

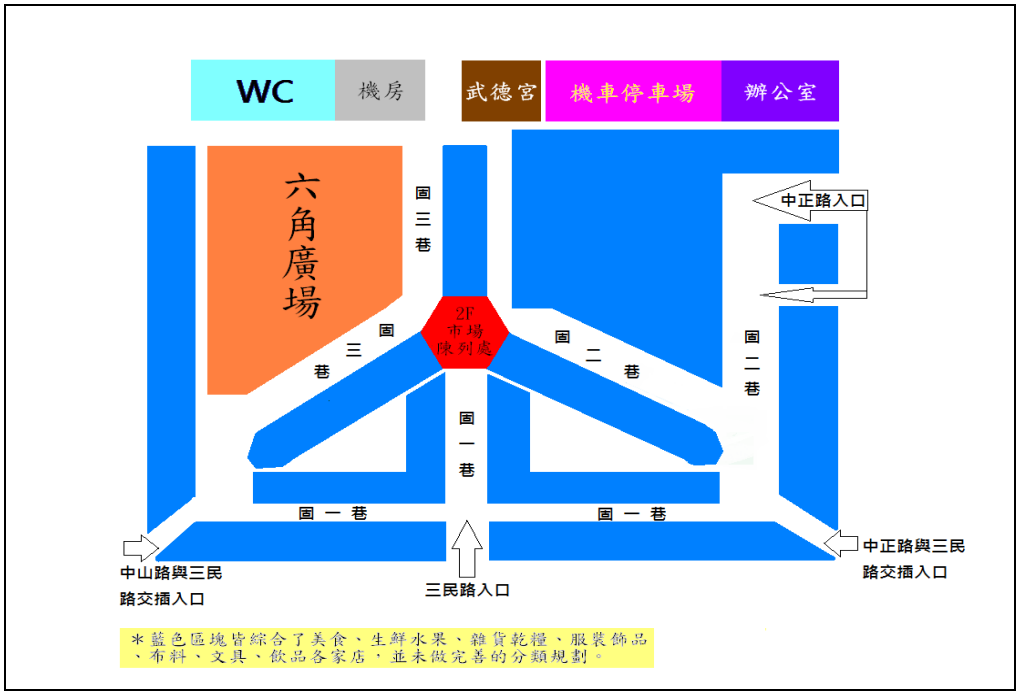
優勢(Strengths)	劣勢(Weakness)
區位優勢 可及性高 政府公有地 傳統小吃受歡迎 攤商信用好 彈性銷售方式 濃厚的人情味 重要的歷史場所 成立自治會組織 傳統宗教信仰中心	閒置空間出現 室內光線不良 公共危險問題 作業空間不足 產品包裝簡陋 缺乏經營行銷方式 經營者的高齡化 經營時間無法配合 無法吸引消費者停留 人行與貨物動線重疊 室內陰暗潮濕髒亂 通風不良
機會(Opportunities)	威脅(Threats)
台中市政府推動各項計畫 台中市政府加強輔導示範市集 台中市中心的動線串連 大台中旅遊服務中心 街道商業型態多樣 豐富的生活景觀 附近居民的重視	商業中心轉移 市中心購物環境差 其他傳統零售市場 新式賣場成立 消費習慣改變 人口嚴重外移 停車空間不足

第三章　市場特色美食與改造策略

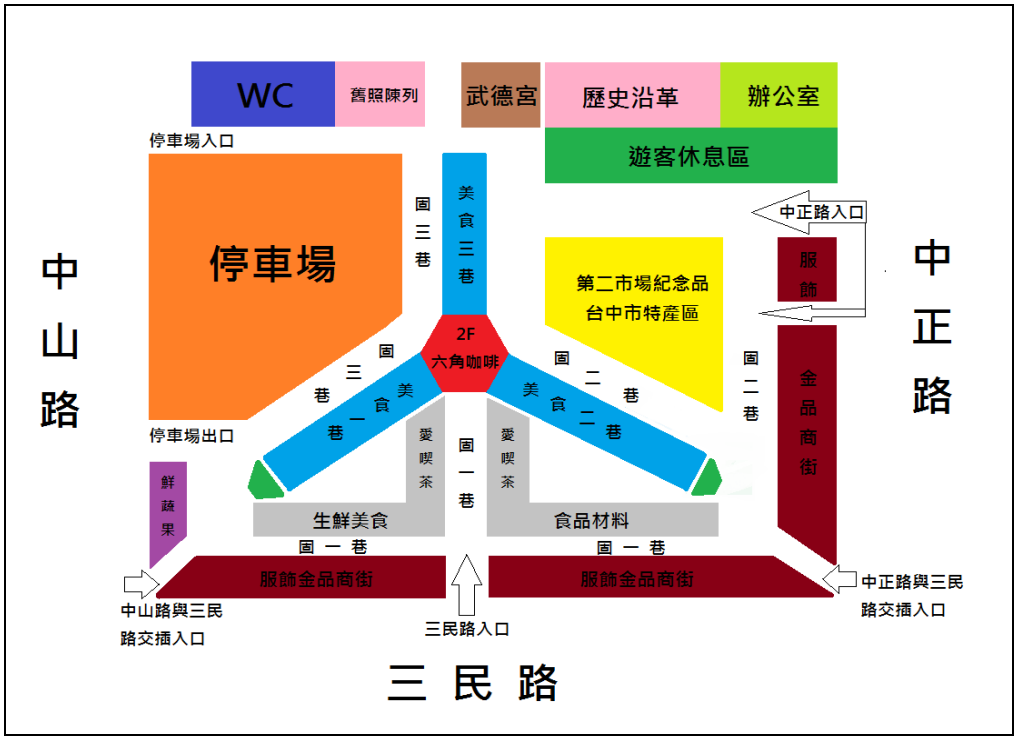
3.1 特色美食大總覽

3.1.1 第二市場整體改造前稿配置圖

改造前原始位置



改造後新動線整合圖



3.1.2 六角美食巷介紹

3.1.2.1 六角美食一巷

1.三代福州意麵老店

福州意麵經過三代到現在傳到經營者趙善棋先生，老闆表示祖先早在福州的時候，就已經是料理師傅，所以「福州意麵」算是他們的家傳料理，經營小吃店算是「祖傳事業」。趙老闆的祖父出生於日治時期來到台灣，最早在彰化員林擺攤賣意麵，一年後遷到台中，並定居與此。「福州意麵」所用的麵條，屬於窄版的白麵，比一般的麵條薄了一點，純手工製成。店內還有餛飩湯、魚丸湯、排骨湯麵…等，都相當受老饕的喜愛。

這家麵意老店的乾意麵，採用加了蛋的手工雞蛋麵讓麵條更好吃，也是第二市場頗受到歡迎的店家。

發著亮光的意麵上頭淋上了香噴噴的肉燥和蔥花，這家的肉燥以瘦肉居多，攪拌之後發現下面有滿滿的豆芽菜，意麵就是要趁熱吃，麵條煮剛剛好，軟滑度也剛剛好。

2.素食麵

提供素食者好吃的素食麵，夏天以筍子爲湯底，冬天則爲白蘿蔔。另有香椿炒麵、炒米粉及髮菜羹、當歸湯等。特色商品另有「素食菜捲」以豆皮包筍絲、香菇、高麗菜、胡蘿蔔的內餡，而且大包又便宜，衷心推薦。

3.第二市場素食

「健康、品質、親切」這是第二市場速時給顧客的絕對保證，各式各樣的小蔡，配上傳統的地瓜粥和白飯，給您有別於其他家的口感，天天換新菜，天天讓你吃不膩的素食，出陳換新就是他們的特色。

4.阿嬤 a 相思麵店

阿嬤 a 相思麻醬麵，三合一芋香米(芋頭粿+香腸+米腸)、六星金粽、阿公碗粿、綜合湯、肉粽湯等。

相信大家看到這碗麵，跟我上面的標題"麻醬麵"，一定以爲是我打錯了！其實不然，在這裡點麻醬麵，送上來的就是這樣白色的乾麵，原因是，內用的**麻醬麵 = 招牌白乾麵 + 自行添加麻醬**。也就是內用的話可以一麵兩吃，酷吧！

5.立偉麵食

「三缺一麵到立偉」經過學生們口耳相傳，台中最美味的麻醬麵一定到「立偉麻醬麵」享受一頓平價的美食，獨家麻醬濃、純、香，客人自己加麻醬，濃淡口味自己調配。另有多種湯品可搭配，另人回味不已。

台中最美味的“三麵一吃”麻醬麵，在麵上淋肉燥、麻醬、特製花生醬，空心菜沾著三種醬料和著麵一起吃，味道特別順口。麻醬之所以濃、純、香，是因爲老板娘親自下廚，使用黑、白芝麻、純麻油及特製香料下去提煉，口味獨特。只要跟阿姨說一下，她會先幫妳加好肉燥和花生醬，芝麻醬在桌上可以自己隨便加。

6.鹿港扁食

鹿港扁食主要功應鮮蝦扁食麵，另外依照進貨食材，供應現炒。鹿港扁食每日主要供應鮮蝦扁食麵及古早味什錦麵，另外如顧客有需要亦可當日進貨食採，提供各式現

7.阿發現炒

阿發現炒固定供應的產品有排骨飯、另外每天依照進貨，提供各式現炒、合菜是您用餐的好選擇。

8.承記

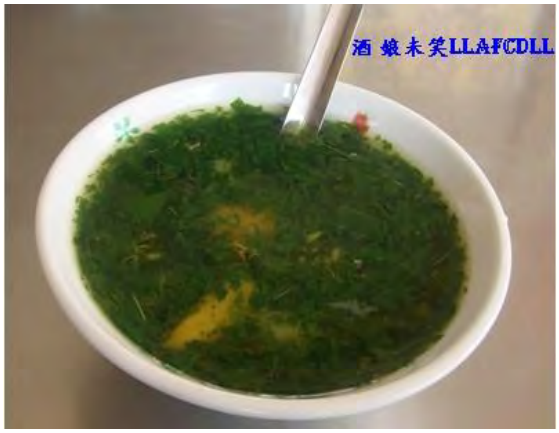
承記是歷經三代傳統的古早味，限量純手工製作，決不添加防腐劑，夏季提供米苔目、粉粿；冬天有肉圓湯等，歡迎前來品嚐。

除了有甜湯還有肉粳、肉圓，但是我們只有看到**米苔目、愛玉、粉粿**之類的，沒有看到鹹食，不知什麼時候才有賣？（後來找到網路上有人說是農曆三月到八月賣冰，農曆九月到正月賣肉粳、肉圓湯）。

9.林記

林記古早味的傳統古早味餐點，包括有清粥小菜、炒麵、炒米粉及各式湯品，另有夏季限定的台中獨有蔴薏湯，讓你來一趟，嘗遍多種古早味小吃。

林記麻薏湯裡面有麻薏、小魚乾四塊番薯、麻薏湯不是一年四季都有，大約會賣到中秋節前後。老闆娘說每個人喜歡的溫度不同，她剛煮起來時，客人會喝到熱的麻薏湯，若是湯放涼了，客人就會喝到涼涼的麻薏湯。不過客人都很和氣，沒有人要挑剔溫度，老闆娘說有些人喜歡喝冰的，就會買回家放冰箱，若是想喝的，可以放微波爐加熱一下即可。老闆娘的麻薏湯都是每天現煮的，往往賣完一鍋，才會再揉搓麻薏，現煮麻薏湯，所以不會擔心吃到隔天的麻薏湯。



3.1.2.2 六角美食二巷

1.王菜頭粿

王菜頭粿第二市場三民路口總是擠滿了來吃「菜頭粿」的人，店家提供傳統美味的菜頭粿、飽滿緊實配的糯米腸，搭配醬油膏及特調橘紅色沾醬，完美結合。店裡招牌組合菜頭粿+米腸+蛋，美味集合一次享受，受到許多顧客的青睞。

菜頭粿的口味跟小時候的一樣，是單純的用菜頭跟米漿製成的，簡單有菜頭香味，綿密易化。看似平凡的米腸，裡頭的調味很簡單油蔥跟胡椒，卻把米香帶出來，愈嚼愈香，加上腸皮薄又脆口，完全沒有吃米腸腸皮咬不爛或咬不斷的問題。

2. 琮記美食行

琮記美食行爲純米磨漿，以手工做的芋粿、港式蔡頭粿及蔥抓餅，在第二市場賣了 20 多年。

香煎芋粿，勾引過路人的食慾，一吃之下才發現芋香粿 Q，外酥內扎實，菜頭粿以港式口味精緻，一吃還會上癮。蔥抓餅層次多，香酥好吃。

3.文忠行春捲皮

文忠行是一家 60 年純手工製造老店，太極功夫抹出來的春捲皮香 Q 有勁，春捲皮品質有信用、品管有嚴格。薄度恰恰好，因爲熱度夠才不易破，口感也與眾不同，做潤餅'炸春捲均可用。

老闆展現**熟練的烙春捲皮**功夫，據說一斤的麵粉糊半小時可烙完，單張不用三秒便可成張春捲。濕潤的春捲皮嚐起來 Q 韌軟嫩，單吃的滋味就很滿足，想不到簡單的食物中可以嚐到著幸福的咀嚼。

5.丁山肉丸＆茂川肉丸

丁山肉丸擁有八十年歷史的丁山肉丸，期於民國 10 年至今，是第二市場的老店，是由孫丁山老先生於民國十七年創立，日治時期孫老先生向一位老婆婆學做肉丸，再由父親挑著扁擔沿街販賣，後於第二市場內設一固定攤位，並取名爲「小香村肉丸」，之後孫老先生以其本名將店舖更名爲「丁山肉丸」，並沿用至今。

丁山肉丸皮 Q 餡料多，外皮採用舊在來米製作，經過熬煮、冷卻再摻入樹薯粉，彈性極佳，內餡特選溫體豬後腿肉與大坑麻竹筍，用小火慢炸，外皮愈炸愈有彈性，且炸油是老闆自製的純豬油，乾淨衛生不油膩，搭佐紅、白醬一起食用。許多老一輩的台中人，都曾爲這傳統的肉丸著迷，上一代帶著下一代來吃，店家與顧客都是這樣一代傳一代，肉丸的美味也得以常傳香

茂川肉丸已傳承 80 年之久，起於民國 10 年第一代始「丁山肉丸」，在經營數十年後由第二代接手，並更名爲「茂川肉丸」，再於民國 61 年由第三代續營，並承先啓後，新增了餛飩湯及紅油抄手，直至 90 年由第四代執掌經營，分爲兩家，一家仍名爲丁山肉丸，而另一家則名爲「茂川肉丸」。

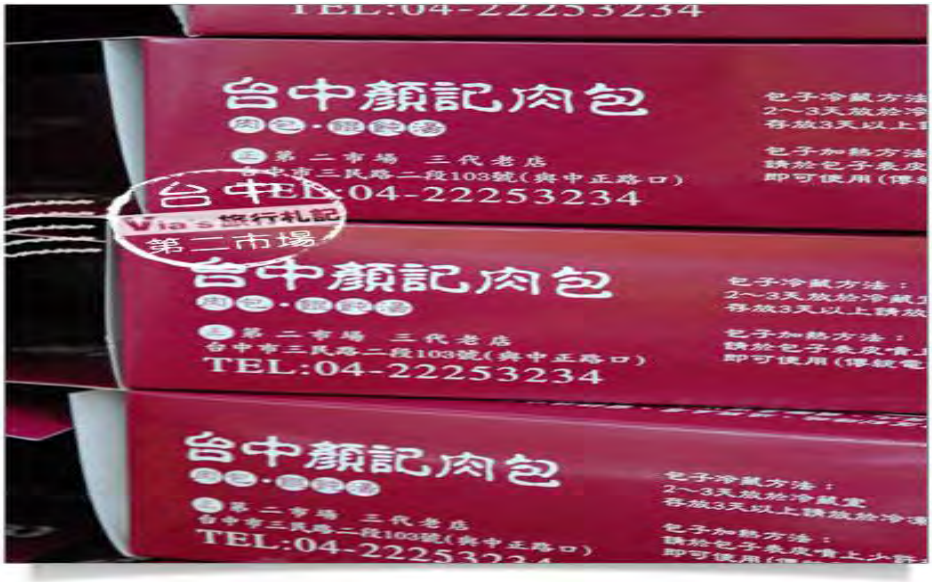
茂川肉丸的肉丸配餛飩湯是客人最愛的點法，淋上紅白醬料的肉丸，外皮軟嫩彈牙，內餡的豬肉辦上筍絲，香濃多汁，配上滑嫩餛飩，獲得飽飽的滿足。好康報報:低溫宅配到府。

6.顏記肉包

一顆三十元的肉包，在肉包界真的不算便宜，而顏記的肉包看起來蠻飽滿的，撕開來看看肉包的內部，微微的湯汁還保留在肉包裡，內餡的香氣隨著肉包外皮的撕開而散發出來。

品嚐了一下，肉包外皮屬於較紮實的口感，相較之下以前嚐過的人氣肉包，和大都是麵皮較嫩的口感有所差異，紮實的包子皮，反而更有飽足感。而內餡新鮮豬肉含著湯汁，吃起來不會太乾，而且口感紮實,總體而言，還不錯喔!

再來上一碗滿滿有十顆左右的餛飩的餛飩湯。每一顆餛飩的形狀都相當漂亮，看起來晶瑩可口，大小也都是一口剛好的小巧模樣，吃起來，飽滿彈性，內餡的香味充滿口中，和肉包搭配一起食用，就又是一道台中人最愛的老味道。在用餐過程中，不少人是一盒一盒的外帶，可見台中顏記肉包的受歡迎程度。



3.1.2.3 六角美食三巷

1. 嵐肉燥專賣店

嵐主打用餐好環境，除現場品嚐外，還可以外帶回家簡單做料理。他們的肉燥以**獨家秘製的肉燥**打響名號，獨家秘方技術，慢火精熬的肉燥，和天然食材每日現熬湯鮮色清的好湯頭。除了肉燥飯，肉丸子、梅花肉、排骨酥都是熱銷商品，位處市場窄巷道，嵐肉燥貼心的發放號碼牌，以舒緩周圍商家的購物不便，顧客也無須佇立窄道，可以依號碼牌用餐或取外帶。

2.聰明擔仔麵

民國十年，第一代老闆林聰明自鹿港到台中，在第二市場邊挑扁擔賣麵，他獨特的湯頭是以大骨、干貝熬湯，加入炒過的瘦肉、冬蝦、蔥酥，煮滾後放置甕中三天，讓滷料吸收湯汁入味，在擔仔湯麵或綜合丸湯中加入滷料提味，搭配爽口清脆的豆芽和韭菜。熟門道的老客人吃爌肉飯，選用肥瘦適中的豬後腿腿庫(大腿部位)，混合三、四種香味、色度以及鹹度各不同的醬油，調整出最恰當不會死鹹的味道下去滷，再加點蔗糖提出豬肉的甘味，其中最大學問在於煮滾之後，以慢火焢一小時的火候掌控，將豬肉的油逼出來，皮與肥肉則香 Q 滑嫩又不油。

3.魚皮李滷肉飯

魚皮李魯肉飯擁有 50 年歷史，以魯肉飯配魚皮湯跟小魯菜，以及炒小菜聞名。以新鮮豬肉及簡單的配料，滷出原汁、原味、香又 Q 的滷肉。魚皮湯是古早作法，大骨熬湯家獨家配料，煮成湯頭非常好吃。

點魯肉飯的時候，老闆娘很熱心的來問肉要選怎樣的，爲了爆表的膽固醇選了全瘦的，全瘦的肉最怕的就是肉會太柴太乾，不過這裡的不會，而那個肉汁真的很香很配飯，飯拌一下就可以扒入一大口，而那二塊配菜是醃大頭菜，也醃的很好吃很脆，讓人吃這碗魯肉飯的時候不會覺得太油膩。

4.中大魯肉飯

中大魯肉飯創立 1965 年,主要供應魯肉飯和豬腳飯，夏天特別供應蔴薏湯。另外製作有各項檢驗合格的真空檢驗合格的真空蹄膀禮盒。他們的魯肉還細分爲各部位，愛吃哪個部位就點哪個部位，隨自己喜歡的。如果是很喜歡入口即化的軟爛口感的話，那應該來嚐嚐中大魯肉飯，「**我覺得**」他們跟山河魯肉飯的不同之處，他們連瘦肉的部分都魯得很爛，而且肉很嫩很嫩，不過魯汁不比山河來得香，各有特色。

5.李海滷肉飯

李海魯肉飯本店三代 80 餘年經營，魯肉用古方調製，台灣土產黑豬肉，口味又香又 Q。並提供有各式湯類：豬肝湯、豬心湯、蚵仔湯、冬粉肉圓湯等，十餘種現炒小菜、魯肉飯可外帶，福務親切，衛生第一。

滷肉可以選擇肥多或瘦多或肥瘦適中的肉。老實說，這肉雖然看起來油滋滋的，但若沒有挾著一些肥肉一起吃，那還真是不對味，這肉滷的很好。肥都肥得這麼好吃，真的入口即化，反而還覺得瘦肉太乾呢!

6.山河魯肉飯

山河魯肉飯除了賣他們的招牌，滷肉飯之外，還有很多的配菜可以自己選擇。

3.1.2.4 六角輕食固一巷

1.楊媽媽立食

楊媽媽立食創立於民國 80 年，除提供新鮮生魚食材外，並有自家精心製作的野生屋魚子、煙燻火腿及美式沙拉醬。食材均由日本每周直送，罰站也值得的好滋味。

以每人 800 元的價位可以吃到新鮮的刺身拼盤，很物超所值了。木盒內有放冰塊，好讓客人一邊聊天一邊用餐，楊媽很細心的講解，該怎麼動手吃這盤生魚片，由白肉到紅肉，顏色由淺到深，這樣就可以細細品味食材味道。

2.老賴茶棧

著名的老賴茶棧於 1972 年起源於台中第二市場，當年賴成模老先生以自製的紅茶、豆漿和青草茶在大台中地區打響了知名度，僅兩坪大的攤位總是擠滿排隊購買的人潮，市場裡人手一杯老賴紅茶的景象，即使是三十五年後的今天也未曾改變。除了冷飲外，每年 11 月至 3 月份會特別推出紅豆餅，冬季限定的美味小吃，更溫暖了顧客的心。

老賴茶棧現已傳承至第二代，由賴老先生的兒子接手經營，秉持古法製作的原則、堅守父親的好手藝，繼續於第二市場內服務。從 2002 年開始，老賴茶棧開放台中縣市加盟，讓喜歡老賴的朋友也能一起加入傳統古早味的行列。1983 年正式取名爲「老賴紅茶」。「老賴紅茶」主要是因爲茶品喝起來順口不澀，且充滿茶的清香，又不甜膩。

3.吉鋒愛玉檸檬

吉鋒愛玉檸檬以手工製做的愛玉凍，搭配現榨檸檬汁是一種傳統覺妙的組合。另外還有新鮮現榨的柳橙汁、葡萄柚等，提供你健康的好選擇。

4. 三寶剉冰

三寶剉冰位於水果廣場的三寶剉冰是一處鬧中取靜的好地方，販售各式剉冰，另(冰和熱)咖啡飲料及果汁，貼心爲您準備有無線上網的服務。

在歷史悠久的台中市第二市場裡，有一家賣了 60 多年的承記米苔目，純手工製作的米苔目滑 Q 彈牙、冰涼沁心，許多人來逛市場時，總不忘吃一碗米苔目消消暑，傳統古早的好滋味，讓老一輩顧客難以忘懷，更讓年輕族群大大讚賞。

米苔目選用純在來米製作，口感 Q 軟滑溜、彈性十足，搭配綿細的刨冰與自家熬煮的糖水，冰冰涼涼好消暑，最適合夏天品嚐！另外，還可加入飽滿分明的紅豆或是 Q 脆透明的「ㄉㄨㄞ ㄉㄨㄞ」粉粿，別有一番風味喔！

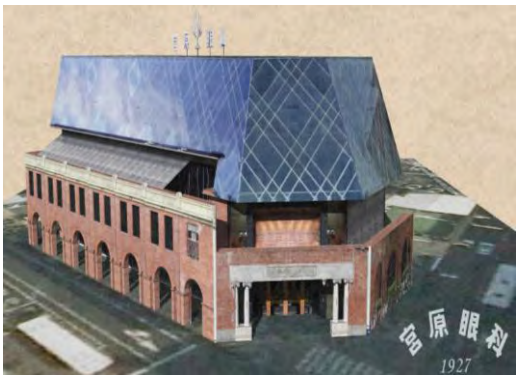
3.2 圖例說明問題點並做簡易改造方法

本小組經由研究發現及實地訪查，以下幾項問題還需要加強改善。

3.2.1 第二市場外圍牆面的改造

(一) 外觀原本舊有風貌已不如往年，經過此地不容易吸引遊客的注意。(如下圖)

改造方法：可參考台中宮原眼科(下左圖)新舊建築並存的方式加以作改善，加強牢固舊建築的功能，再配合環保創意的新式風格建築以及宜蘭傳統藝術中心(下右圖)紅磚街景，如此一來第二市場就有引人注目的外觀樣貌。



改造方法 2：外圍可運用帷幕玻璃建置，帷幕玻璃能將雨水作回收的功能，亦可加入 LED 功能，讓第二市場在夜晚也能盡情綻放風采。(如下圖)

3.2.2 第二市場雜亂無章鐵皮屋頂的改造

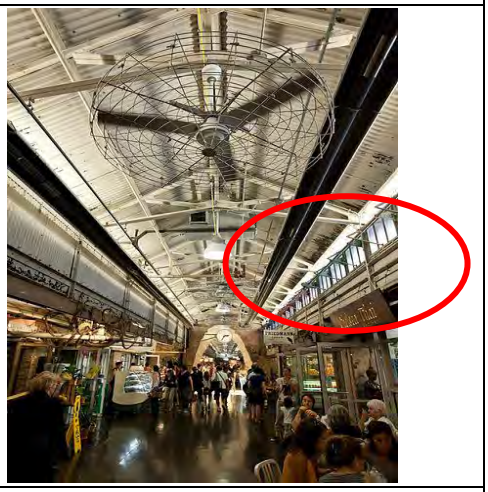
(二) 雜亂的鐵皮屋頂覆蓋掉整個六角樓的特色建築。(如下圖)

改造方法：可運用黑瓦代替死陳的鐵皮屋頂，整體看上井來然有序，將第二市場古色古香的傳統樣貌發揮的淋漓盡致，也可加入天窗增強通風功能。(如下圖)

3.2.3 第二市場內部環境

(三) 市場內通風不佳，顯得陰暗潮濕，採光度不好僅靠日光燈。(如下圖)

改造方法 1：可利用玻璃採光罩替代外圍死板的鐵皮構造，讓市場內能吸收到自然的光線又能節能環保，玻璃部分亦可參採用 LOW-E 膠合玻璃，降低日曬影響，亦可設計成自動化天窗，保持良好的通風，或者市場內置入空調除濕功能，不會帶給人陰暗潮濕的感覺。(如下圖)



改造方法 2：市場內走道可採挑高式建築，整體看起來更加清新寬闊。(如下圖)

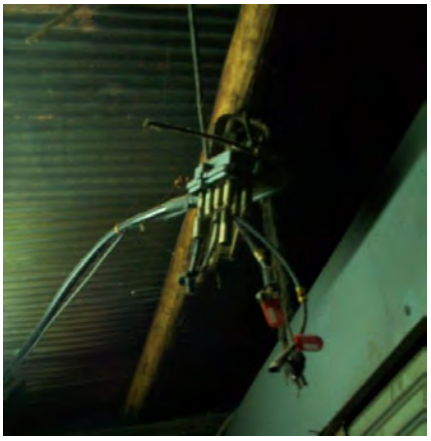
3.2.4 第二市場攤位動線

(四) 攤販劃分並未規劃完善，許多攤位桌椅都擺放在走道上，觀光的動線明顯不是很好，環境令人感到雜亂不堪。

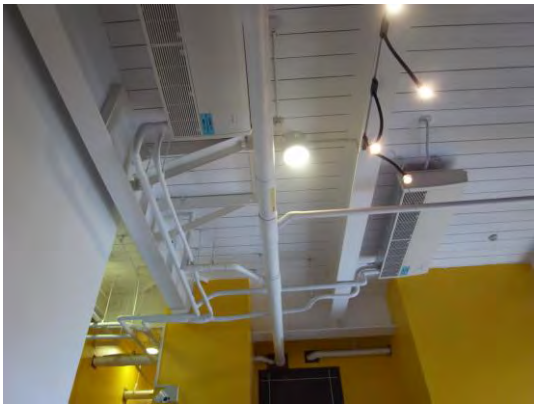
改造方法：目前內部攤販規劃已有初步整頓，後續再依照販賣品項作分區，可參考台北士林夜市攤位排列，例如：美食區、蔬果區、飾品區等，給予來客有良好的觀光動線。(如下圖)

3.2.5 第二市場管線外露問題

(五) 第二市場管線外露的問題相當的嚴重，抽風設備也被雜物覆蓋，有損第二市場門面。(如下圖)



改善方法：將管線排線重新作規劃，並且統一管線的顏色，整體看來就不會顯得雜亂無章，給人舒服乾淨俐落的畫面。(如下圖)



3.2.6 第二市場文藝氣息的提升

(六) 建立第二市場舊物時光長廊，讓遊客對市場有更深入的了解。

改善方法：利用利用武德宮一旁的機車停車場建造一個時光迴廊，擺放古文物及舊時相片，讓第二市場沿革及發展特色利用時光迴廊展現出來，同時也能結合市場內的廟宇--武德宮的歷史文化作歸納，這樣就更加提升了市場整體藝術氣息。(如下圖)

第四章 結論與建議

4.1 翻修部分

第二市場興建於 1917 年，隨著時代的變遷，早年的風華已不復存，內部環境髒亂、房屋老舊不堪，於是市府於民國 93 年整治，以保存歷史意義及「除舊佈舊」爲主，設計需要爲改善排水、通風、採光、水電、隔水、結構、防災等，其中整治重點爲店家沿街立面，拆除突出建物、遮雨蓬，統一店家招牌，水電設備管線，地磚鋪路，強化六角樓的歷史特色，整體設計概念以復古風格爲主，在上一章節本小組已藉由範例圖從大表面到小細節的部分條例出改善方法。

4.2 交通安排

第二市場位於台中市中區，爲早期都市發展中心。相鄰的中正路爲省道 12 號，往東可到台中火車站，向西可達國道 1 號，四通八達。中正路、三民路上也有許多公車、客運設站，鄰近也有興中停車場，相當方便。在調查資料統計中，消費者來第二市場的交通工具自用轎車高達 59%，其次爲摩托車及徒步，搭公車的反而很少，因爲大多數的人多半是從車站搭到台中市郊、沙鹿、清水等地，第二市場只是路線中的一站，因此很少會有人搭公車到第二市場，所以本小組在新的規劃中也將交通列入考量，於市場內建造停車場，降低交通方面的問題。

4.3 營業時間

基本上以不影響原本店家的營業時間爲主，在攤位動線上做適當的配置，無論是早晨或半夜肚子餓，只要來到第二市場，都能立即享用到美味的食物，這也充分表達了本小組開頭的標題「飢不擇食，無餓不坐」，重新創造第二市場的契機，提升當地店家的銷售利益，不僅讓老饕們不用害怕這裡會從此消眾即逝，還能夠吸引更多外地來的人一同分享這樣的好味道。

4.4 強「市」回歸

最後以這張圖片再次強烈表達本小組對於台中市都市創造計劃的熱愛以及讓第二市場重返商機的決心，希望藉此得到大家的認可與支持。

參考文獻

- 葉益青。《台灣的市場》（遠足文化）2004
- 曾裕芳。《以維護倫理的管點探討歷史性建築的保存與再利用-以台中市公有第二市場爲例》（博碩士論文）
- 台中市政府經濟局廣告 DM。《台中中區自由光電》
- 經濟部商業司。《傳統市場更新與改善五年計畫》
- 台中第二市場秀繕工程維修使用手冊
- 何道明。台灣大道：爲台中串起了台灣的過去、現在與未來。COMPASS 大台中生活指南。
- 葉晉玉。《老大敦。新故鄉》(台中市：中市文化)
- 譚華齡、蕭怡萍。《菜市場。罪時尚：Pre-阿桑與朋友們的是小旅行》
- 劉克襄。《男人的菜市場》(遠流文化) 2012
- 楊環靜。《眷村菜市場》(大雅出版社) 2009
- 楊環靜。《傳統市場美食旅遊路線》(大雅出版社) 2008
- 伊莎貝拉-佩樂葛妮。《世界的市集》(典藏藝術家庭) 2013
- 大口。《大口吃!大口玩! 非吃不可的台灣美食攻略!》(尖端文化) 2012
- 朱億長。《入味 南門市場朱億長的不倒人生》2011
- 經濟部中部辦公室。《優良市場暨樂活名攤精選》(經濟部中部辦公室) 2011
- 經濟部中部辦公室。《魅力新市場.98-99 年經濟部「傳統市場更新改善計畫」執行成果彙編》(經濟部中部辦公室) 2011
- 王信智、丁芯瑜。《菜市場美感 SHOPPING》(漫遊者文化)2010
- 丁山肉丸 http://tw.myblog.yahoo.com/only-sun/article?mid=373
- 顏記肉包 http://tw.myblog.yahoo.com/jw!Bht_FkaBBQfgP5rp4yS_lqc-/article?mid=2208
- 聰明担仔麵 NOWnews【地方新聞】商業周刊／內行人必點的豬肉甜甜圈 http://www.nownews.com/2009/02/09/11478-2404241.htm#ixzz2Phw9ncJD
- 老賴茶棧 http://easy.sina.com.tw/info/stores/storeinfo_id-3667.html
- 四方通行 - 公有第二零售市場 http://guide.easytravel.com.tw/scenic.aspx?CityID=9&AreaID=107&PlaceID=3211
- iPeen 愛評網 – 台中第二市場 美食之旅 http://www.ipeen.com.tw/comment/411660
- 食尚玩家 – 台中 跟著時尚玩家吃美食~台中第二市場美食篇 http://viablog.okmall.tw/blogview.php?blogid=421
- 用銅板吃美食 – 台中第二市場老店巡禮 http://www.wretch.cc/blog/elvagwan3/13779670